

PT

# QUINTA DO PARAL VINHAS VELHAS TINTO

## ANO COLHEITA

2019

## DENOMINAÇÃO

DOC ALENTEJO

## VINHA

10 hectares em Vila de Frades, Vidigueira, Alentejo,  
Portugal

## CASTAS

Aragonez (50%), Tinta Grossa (50%)

## COLHEITAS

Manual

## VINIFICAÇÃO

Depois da seleção manual dos cachos inteiros, as uvas desengaçadas fermentaram em lagar com pisa mecânica, a uma temperatura controlada 24-28° durante 15 dias. O vinho estagiou durante 18 meses em barricas de carvalho francês.

## NOTAS PROVA

Vinho complexo com aromas de frutos do bosque aliados às notas de especiarias. Na boca, a particular elegância e equilíbrio dos taninos aveludados conferem uma complexidade e frescura, que só um vinho com um enorme potencial de envelhecimento pode ter.

Engarrafamento junho 2021



## VITICULTURA

### GEOLOGIA SOLO

Natureza Granítica

### TEXTURA

Franco Arenosa

### CONDUÇÃO

Cordão Bilateral

### PRODUÇÃO

4 ton/ha

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

### ÁLCOOL/VOLUME

15,5%

### ACIDEZ VOLÁTIL

0,62g/dm<sup>3</sup>

### ACIDEZ TOTAL

6,25 g/dm<sup>3</sup>

### AÇUCARES TOTAIS

0,5 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,45



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com



EN

# QUINTA DO PARAL OLD VINES RED

## HARVEST YEAR

2019

## DENOMINATION

DOC ALENTEJO

## VINEYARD

10 hectares in Vila de Frades, Vidigueira, Alentejo,  
Portugal

## GRAPE VARIETALS

Aragonez (50%), Tinta Grossa (50%)

## HARVEST

Manual

## VINIFICATION

After the manual selection of whole bunches, the grapes were destemmed and fermented in a press with mechanical treading at a controlled temperature of 24-28° for 15 days. The wine aged for 18 months in French oak barrels.

## TASTING NOTES

A complex wine with forest fruits aromas combined with spicy notes. The particular elegance and balance of the velvety tannins give the complexity and freshness that only a wine with an enormous ageing potential can have.

Bottling june 2021



## VITICULTURE

### SOIL GEOLOGY

Granitic

### TEXTURE

Sandy Loam

### CONDUCTION

Bilateral System

### PRODUCTION

4 ton/ha

## TECHNICAL INFORMATION

### ALCOHOL/VOLUME

15,5%

### VOLATILE ACIDITY

0,62g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL ACIDITY

6,25 g/dm<sup>3</sup>

### TOTAL SUGARS

0,5 g/dm<sup>3</sup>

### PH

3,45



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com



DE

# QUINTA DO PARAL ALTE WEINREBEN ROT

## ERNTAJAHR

2019

## URSPRUNGSBEZEICHNUNG

DOC ALENTEJO

## WEINBERG

10 Hektar in Vila de Frades, Vidigueira, Alentejo,  
Portugal

## TRAUBENSORTEN

Aragonez (50%), Tinta Grossa (50%)

## ERNTE

von Hand

## WEINBEREITUNG

Nach der Handselektion der ganzen Trauben gären die abgebeerten Trauben 15 Tage lang bei einer kontrollierten Temperatur von 24-28 °C in einer Weinpresse mit mechanischem Treten. Reifung für 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Komplexer Wein mit Aromen von Waldfrüchten kombiniert mit würzigen Noten. Im Mund verleihen die besondere Eleganz und die Harmonie der samtigen Tannine eine Komplexität und Frische, die nur ein Wein mit einem enormen Alterungspotenzial haben kann.

Abfüllung Juni 2021



## WEINBAU

### BODENGEOLOGIE

Granitic

### BESCHAFFENHEIT

Sandy Loam

### LEITUNG

Bilateral System

### PRODUCTION

4 ton/ha

## TECHNISCHE DATEN

### ALKOHOLGEHALT

15,5%

### FLÜCHTIGE SÄURE

0,62g/dm<sup>3</sup>

### GESAMTSÄURE

6,25 g/dm<sup>3</sup>

### GESAMTZUCKER

0,5 g/dm<sup>3</sup>

### PH-WERT

3,45



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

+351 284 441 620

loja@quintadoparal.com